



## ENTRÉE - APPETIZER

### CHOUX DE BRUXELLES - TH ... 14

MENTHE, CHILI, SAUCE POISSON, SOYA

\* Brussel Sprouts, mint, chili, fish sauce, soy \*

### SALADE DE TOMATES ANCESTRALES - TH ... 18

FIOR DI LATTE, FRUITS DU MARCHÉ, TOURNESOL

\* Heirloom tomatoes salad, Fior Di Latte cheese, sunflower \*

### TARTARE DE BOEUF ... 20

MOUTARDE DE DIJON, SALSA DE TRUFFES, CHIPS DE POMMES DE TERRE

\* Beef tartare, Dijon mustard, truffle salsa, potato chips \*

### MOZZARELLA FRITE - TH ... 19

COMPOTE DE TOMATE ÉPICÉE, BASILIC

\* Fried mozzarella, spicy tomato jam, basil \*

### SALADE D'ENDIVES BELGES ... 21

FROMAGE MANCHEGO, NOIX DE GRENOBLE ET PAMPLEMOUSSE

\* Belgian endives salad, manchego cheese and grapefruit \*

### PIEVRE GRILLÉE ... 26

FÈVES DE LIMA, CHORIZO D'ESPAGNE, HUILE DE CIBOULETTE ET PERSIL

\* Grilled octopus, lima beans, Spain chorizo, chives oil and parsley \*

## À PARTAGER - TO SHARE

### PAIN FOCACCIA ... 9

\* Focaccia bread \*

### HUÎTRES 6/12 ... 25/50

MIGNONETTE, CITRON, SAUCE ÉPICÉE

\* Oysters 6/12, mignonette sauce, lemon, spicy sauce \*

### PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC ... 30

\* Quebec Cheese Platter \*

### PLATEAU DE CHARCUTERIES ... 27

PROSCIUTTO, MORTADELLE, SALAMI, CAPICOLLO

\* Chef's Selection of Charcuterie \*

### FRITES ... 8

### CÔTE DE BOEUF ANGUS AAA ... 170

PURÉE AU FOIE GRAS, CASSEROLE DE LÉGUMES RÔTIS, JUS À LA TRUFFE

\* AAA Angus Beef Rib, Foie Gras purée, roasted vegetable casserole, truffle jus \*

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

### GNOCCHI - TH ... 26

GORGONZOLA, ÉPINARD ET NOIX DE PIN RÔTIS

\* Gnocchi, Gorgonzola cheese, spinach and roasted pine nuts \*

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ... 27

PLEUROTES GRILLÉES ET PARMESAN

\* Mushroom risotto, grilled oyster mushrooms and parmesan \*

### MEUNIÈRE DU MARCHÉ - TH ... 38

POMME DE TERRE AU BEURRE SALÉ ET ANETH

\* Meunière from the market, salted butter and dill potatoes \*

### MAGRET DE CANARD - TH ... 50

CERISE NOIRE FUMÉE, MILLET, PETIT POIS

\* Duck magret, smoked black cherry, small peas \*

### FILET MIGNON VIEILLI 21 JOURS ... 75

GRATIN DE SOUPE À L'OIGNON, FÈVES KENYA MARINÉES

\* 21 days aged filet mignon, onion soup gratin, marinated Kenya beans \*

## DESSERTS

### PANNA COTTA À LA FÈVE TONKA - TH ... 12

CERISE SÛRE

\* Tonka Bean panna cotta, sour cherry \*

### BABA AU RHUM BRUN - TH ... 12

CHANTILLY, CRÈME ANGLAISE

\* Brown Rum Baba, whipped cream, custard \*

### PARIS BREST - TH ... 13

NOISETTES RÔTIES

\* Paris Brest, roasted hazelnuts \*

**Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 3 services à 60\$ par personne  
SEULEMENT OFFERT LORS DES SPECTACLES**